

Carski rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g belog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 160 g pirinca
- 2 jajeta
- 1 obletna
- prezle
- so
- biber
- origano

Priprema

Belo meso iseckati na male kockice. Luk sitno iseckati, propržiti na ulju pa dodati meso i dinstati oko 20 minuta.

Posebno skuvati pirinac i ispasirati. Kada se meso ohladi dodati pirinac jaje, so, biber i origano.

Jedan list obletne staviti na vlažnu krpu, premazati nadevom i umotati u rolat.

Rolat staviti u zamrzivac i ostaviti 10-15 minuta. Seci ga na kolutove debljine 1cm.

Pohovati u jaje i prezle i peci na ulju.